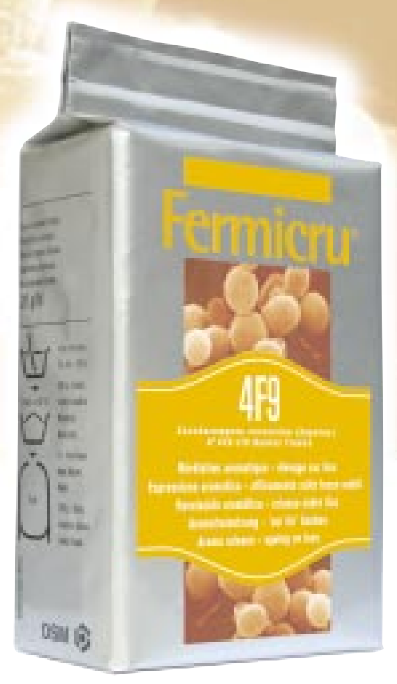




Fermicru®
4F9

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques élevés sur lies.

Origine

Souche n° 4F9 isolée et sélectionnée en région Nantaise par le Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (ITV France).

Application

Fermicru® 4F9 permet d'obtenir des vins blancs et rosés aromatiques.
Cette souche est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins avec élevage sur lies.
Elle permet d'obtenir des vins caractérisés par la finesse de leurs arômes fruités et floraux ainsi que par un parfait équilibre en bouche (rondeur, volume).
Fermicru® 4F9 est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins issus des cépages, Chenin, Chardonnay, Sauvignon.

Propriétés œnologiques

■ **Cinétique de fermentation**
- Phase de latence courte.
- Fermentation très rapide et régulière.

■ **Rendement sucre/alcool**
- 16,3 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ **Caractéristiques technologiques**
- Plage optimale de température : 15 à 25 °C.
- Pouvoir alcoogène : 15,5 % vol.
- Résistance au SO_2 libre : 50 mg/l.
- Production d'écume moyenne.

■ **Caractéristiques du métabolisme**
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,15 g/l.
- Production de glycérol moyenne : généralement 5 à 7 g/l.
- Production d'acétaldéhyde moyenne.
- Ne produit pas de SO_2.
- Production très faible de H_2S.

■ **la teneur en composés arômatiques des groupes thiols (3-mercapto-1-hexanol et son ester d'acetate) issus de précurseurs varietaux.**

■ **Libère des manoprotéines en quantité importante.**
Permet d'obtenir des vins présentant un bon volume en bouche.

■ **L'utilisation d'un nutriment azoté peut permettre d'atteindre des degrés alcoo-liques supérieurs à 15,5 %.**

■ **Phénotype : killer.**

Dose d'emploi

Fermicru® 4F9 contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

Fermicru® 4F9 est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.



DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. **DSM**

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

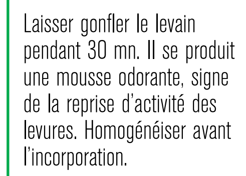
Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.



Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.



Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.



Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.



Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.





Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

VOTRE DISTRIBUTEUR

DSM Food Specialties B.V.
A. Flemingham 1, 2613 AX Delft -The Netherlands
www.dsm-oenology.com

Unlimited. DSM